FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA DULCE DE LECHE/ PASTELERIA BUENAVISTA	1915000000006.	**DDL**

FABRICANTE

NOMBRE DEL FABRICANTE

PASTELERIA BUENAVISTA SL

DIRECCIÓN

CIUDAD ASUNCION 42 BIS//ENRIQUE SANCHIS 40 CP 08030 NIF B65277923

Nº R.S.I.: 20.10064/CAT - 20.08919/CAT **PAÍS DE ORIGEN:** ESPAÑA

DESCRIPCIÓN (breve descripcion del producto)

Melosa madalena rellena de crema y cubierta de dulce de leche

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

Base bizcocho [preparado en polvo (harina de trigo, azúcar, dextrosa, almindón de trigo y de maiz, albumina de huevo, suero de leche, leche desnatada en polvo, emulgentes E471, E472b, E477, gasificantes (E450i, E500ii) grasa vegetal, sal espesantes (E415) enzimas y aromas; huevo aceite y agua] Relleno[suero de leche desmineralizado y ddeslactosado en povo, grasa vegetal, jarabe de glucosa y proteinas de leche. Preparado en polvo (almidón, sal, colorantes E102,E110] DULCE DE LECHE (agua, jarabe de glucosa, leche entera en polvo, azúcar, leche desnatada en polvo, y conservante E-202), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado (E-1442),glicerina, estabilizantes (E-460, E-466), conservante (E-202), sal, acidulante (E-334)).

IMAGEN DEL PRODUCTO

Largo Unidad: 28Cm
Ancho Unidad: 28Cm
Alto Unidad: 3,5Cm
Peso Neto Unidad: 1,435Kg



MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA DULCE DE LECHE/ PASTELERIA BUENAVISTA	1915000000006.	**DDL**

PRODUCTO

REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (min 0º a 5º max)
Este producto tiene una duración de 15 dias en refrigerado.
CONGELACION:Conservar en congelador (min -18º a -22º max)
Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir.
Una vez descongelado conservar entre 0º y 5º como máximo 24h

DECLARACIÓN DE ALERGENOS (contenido en alergenos según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm)

Cereales que contengan gluten	☑	Frutos de cáscara	☐
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐
Huevos y derivados	☑	Mostaza y derivados	☐
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐
Cacahuetes y derivados	☐	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☐
Soja y derivados	☐	Altramuces y derivados	☐
Leche y derivados (incluída la lactosa	☑	Moluscos y derivados	☐

Colorantes de declaración según Rglto 1338/2008

EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS O RESTOS DE:

Cereales que contengan gluten	☐	Frutos de cáscara	☑
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐
Huevos y derivados	☐	Mostaza y derivados	☐
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐
Cacahuetes y derivados	☑	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☑
Soja y derivados	☑	Altramuces y derivados	☐
Leche y derivados (incluída la lactosa	☐	Moluscos y derivados	☐

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (contenido en nutrientes por 100g de producto)

Energía (Kcal)	285
proteinas(g)	3,4
Grasas totales (g)	11
Hidratos de carbono (g)	46,2
sales minerales	1

PENDIENTE MODIFICACION
HA HABIDO CAMBIO
EN LA FORMULA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA DULCE DE LECHE/ PASTELERIA BUENAVISTA	1915000000006.	**DDL**

PRODUCTO

DECLARACIÓN DE OMG's (utilización o no de productos OMG's)

Estatus OGM: tal y como se describe en el Reglamento (EC) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no se requiere etiquetado específico adicional.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (descripción de los caracteres organolépticos del producto en el momento de la entrega)

...se toma a temperatura fria.
Aspecto: cilindrico. Olor: coco Sabor: coco color: blanco y crema

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)

CONSERVACIÓN: REFRIGERACIÓN:
Conservar entre 0ºC y 5ºC. Producto descongelado conservar entre 0ºC y 5ºC. CONGELACIÓN :Conservar a -18ºC.
TRANSPORTE: mantener el producto durante su transporte en vehiculo isotermo o refrigerado.

VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)

Refigerado: 20 días durante todo el año, 15 dias meses de verano.
Refrigerado después de su descongelación: 24 horas Congelado: 6 meses

LOGÍSTICA

PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)

Tarta DE 1,435 KG sobre blonda de cartón parafinada negra apta para alimentación.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)

Caja de cartón amarilla MEDIDAS 0282X0280X0090, PESO BRUTO CAJA 0,205KG.

CONTENIDO DEL ETIQUETAJE (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)

Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes, codigo de barras, numero de lote, fecha de caducidad, temperatura de conservación e información sobre alergenos.

PALETIZACIÓN (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)

50u por PALET STANDARD (ALTUIRA 1,62 CM), 6CAJAS POR PISO, 25 PISOS, 246 KG APROX

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	27/04/2011	0
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	08/01/2013	1
Elaborado por:	**Fecha elaboración**	**Nº edición**
PASTELERIA BUENAVISTA SL	19/12/2013	2